

### Poulet mit roten Paprikaschoten

Pollo en Cilindron, spanisches Rezept

#### Zutaten (für 4 Personen) :

1 Poulet ca. 1,5 Kg, zerlegt ;  
200 g geräucherten oder Kochschinken,  
gewürfelt ;  
1 große Zwiebel und 2 Knoblauchzehen, fein  
gehackt ;  
3 rote Paprikaschoten  
( am besten sind die spitzen aus Spanien. )  
1 Dose gewürfelte Tomatenstücke (400 g),  
1 Chilischote entkernt, gehackt;  
4 EL Olivenöl,  
2 TL Paprikapulver edelsüß,  
Salz, Pfeffer.



#### Zubereitung:

Den Grill-Rost im Backofen mit Alufolie belegen und auf 200 °C vorheizen.

Die Pouletbrust halbieren, alle Pouletteile waschen und trocken - tupfen. Die Haut der Pouletteile gut salzen. In einer tiefen Pfanne in Olivenöl anbraten bis die Pouletteile eine goldbraune Farbe annehmen. Den Knoblauch, den gewürfelten Schinken und die gehackte Zwiebel kurz mit braten, bis sie Farbe annehmen.

Tomatenwürfel und Paprikapulver zugeben und zugedeckt 20 Min. schmoren lassen. Die ganzen! Paprikaschoten waschen und mit Küchentrepp gut trocknen. Mit wenig Öl bestreichen und unter dem Grill ca.. 10 Min. grillen, bis die Haut schwarz wird und sich leicht abziehen lässt. Dadurch dass die Paprika am Stück sind, werden sie gleichzeitig in der eigenen Haut gedünstet, und sind anschließend weich. Die Paprika werden enthäutet, entkernt und in kleine Stücke geschnitten.

Nach 20 Min. die Paprikastücke und den gehackten Chili zu den Hähnchen geben und weitere 5 Min. schmoren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischen Basilikum Blättchen garnieren.

Beilage : Kleine gekochte Kartoffeln oder Stangenweißbrot.

Tipp von [www.kochbaeren.de](http://www.kochbaeren.de): Ein echtes A.O.C. Bresse Huhn bekommen sie in Deutschland nicht so einfach. Es gibt aber auch in Deutschland engagierte Geflügelzüchter, die Wert auf Qualität legen und ihr Geflügel artgerecht halten und füttern. Einer, der sich auch mit der Aufzucht von Bressehühnern befasst ist Herr Krötz. Lesen Sie hier mehr über Bressehühner in Deutschland.